Cocina con horno y grill a gás

Instrucciones para la instalación y uso

K 11 GB/E
K 11 GN/E
K 13 GB/E
K 14 GB/E
K 14 GN/E

INDESIT

ES **Cocina con horno y grill a gás**
Instrucciones para la instalación y uso

Advertencias

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

1 **Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.**

2 **Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

3 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**

4 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.

9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.

11 En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.

13 **No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**

14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del toma de corriente.
- no dejar expuesto el aparato a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

18 Cuando decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso, para sus juegos.

19 Sobre los quemadores y sobre las placas eléctricas no se deben colocar ollas inestables o deformadas para evitar accidentes por su vuelco. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.

20 Algunas partes del aparato permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. ¡Cuidado! no las toque.

21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funcionamiento.

22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"º"cuando el aparato no se utiliza.

24 Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. **Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

25 Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".

26 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

27 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto, conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección.

Instrucciones para la instalación

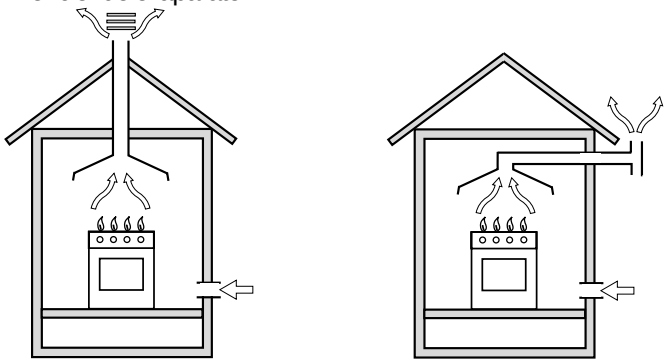
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes

Importante: Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la cocina desconectada de la fuente eléctrica.

Colocación

Importante: este aparato se puede instalar y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales vigentes. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

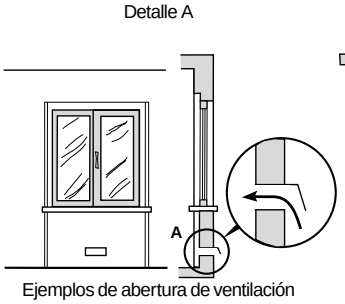
a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



En chimenea o en tubo de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

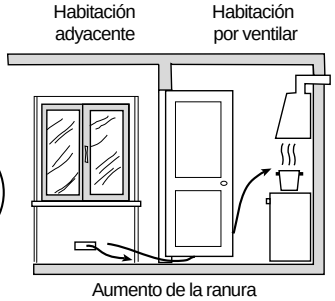
Directamente al exterior

b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Ejemplos de abertura de ventilación para aire comburente

Fig. A



Aumento de la ranura entre puerta y suelo

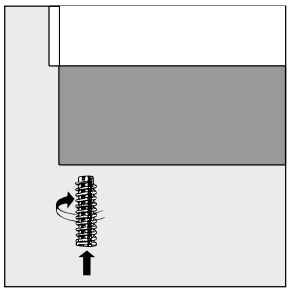
Fig. B

c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

d) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

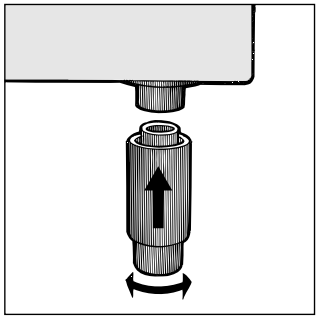
Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



Montaje de las patas (presente sólo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por debajo de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

a) El aparato se puede colocar en la cocina, en el comedor o en un monolocal, pero no en el cuarto de baño.

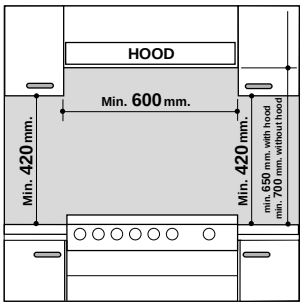
b) Los muebles que rodean el aparato deben estar ubicados a 200 mm., como mínimo, de la cocina. Las cortinas no se deben colocar detrás de la cocina o a menos de 200 mm de los costados del aparato.

c) Eventuales campanas se deben instalar siguiendo las

indicaciones contenidas en el manual de instrucciones de las campanas.

d) Cuando la cocina se instale debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima al plano de cocción de 420 mm, (milímetros). La distancia mínima a la cual se pueden colocar muebles de cocina inflamables, directamente sobre la superficie de trabajo, es de 700 mm.

e) La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable.



Conexión gas

La conexión del aparato a la tubería o a la bombona de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas". En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indiferentemente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En el caso de alimentación con gas líquido, desde bombona, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas Nacionales vigentes.

Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".

Conexión del tubo flexible

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas Nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo que se va a utilizar debe ser:

-8 mm para alimentación con gas líquido;

-13 mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigencia:

- No debe resultar, en ningún punto de su recorrido, en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torsión y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulaciones.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o que quede aplastado.
- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Verifique que el tubo esté bien apretado en sus dos extremos y fíjelo por medio de abrazaderas de manguera conformes con las Normas Nacionales en vigencia. Cuando una o más de estas condiciones no pueda ser respetada, será necesario recurrir a los tubos metálicos flexibles, conformes a la normas Nacionales en vigencia.

En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la normas nacionales en vigencia.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

Eliminar la abrazadera presente en el aparato. El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm.

Control de la estanqueidad

Importante: finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa de características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente al toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

Nota: no utilice reducciones, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Adaptación de la placa de cocinar a los distintos tipos de gas

Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predispuesta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

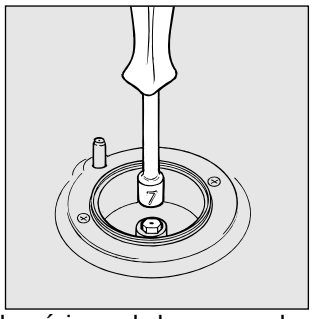
a) Sustituir la boquilla, ya montada, por la que contiene el embalaje "accesorios de la cocina".

Atención: La abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13. Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

b) Sustitución de los picos de los quemadores de la placa de

cocción:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y sustituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores y picos").
- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



c) Regulación de mínimos de los quemadores de la placa de cocción:

- llevar la llave a la posición de mínimo;
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
  Nota: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación se deberá ajustar a fondo.
- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

d) Regulación de aire primario de los quemadores de la placa de cocinar:

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación del horno a los distintos tipos de gas

a) Sustitución del pico del quemador del horno:

- quitar el compartimiento calienta-platos
- extraer la protección deslizable "**A**" (Fig. C);
- sacar el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "**V**" (ver Fig. D); La operación se facilita quitando la puerta del horno.
- destornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos (ver fig. E) o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

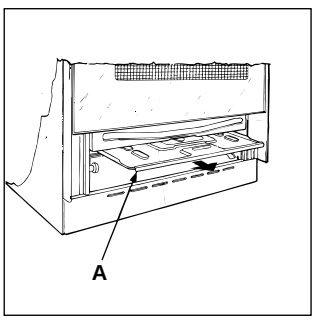


Fig. C

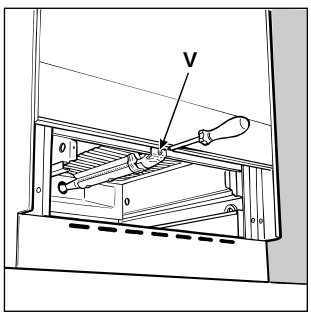


Fig. D

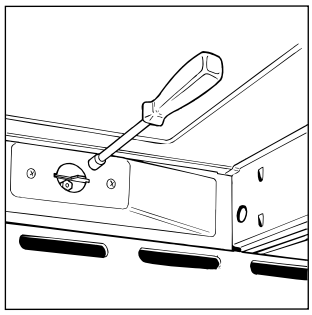


Fig.E

Regulación del mínimo del quemador del horno:

- llevar el mando hacia la posición de mínimo, señalada por
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación colocado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta obtener una pequeña llama regular;
- luego, comprobar que al girar rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo o abriendo y cerrando rápidamente la puerta del horno, no se produzcan apagados del quemador.

Adaptación del grill a gas a los distintos tipos de gas

Sustitución del pico del quemador del grill:

- quitar el quemador del grill después de haber quitado "**V**" el tornillo (Fig. F);
- des tornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la llave de tubo para picos (Fig. G), o mejor aún de una llave de tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).

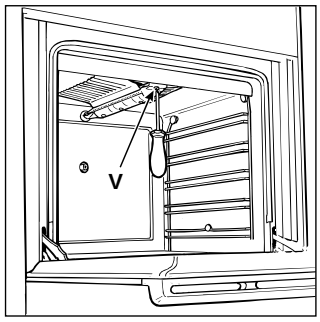


Fig. F

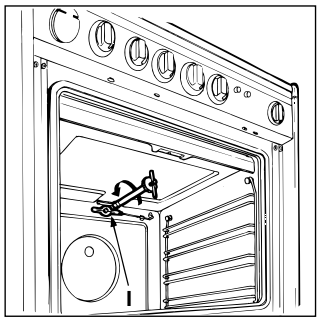
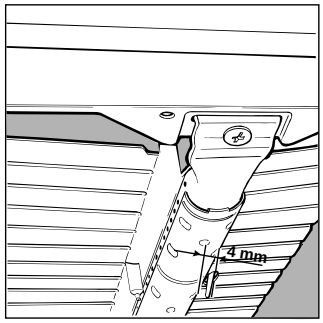


Fig. G

Atención: al montar otra vez el quemador del grill, controlar que la distancia entre la termocopia de seguridad (si viene equipada) y el quemador sea de 4 mm.



Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

Atención
Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

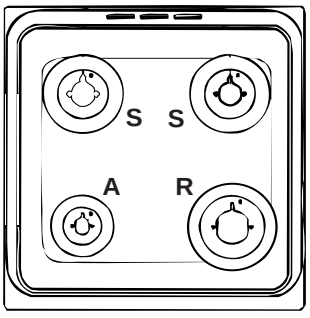
Nota
En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigencia sobre "reguladores para gas canalizado".

Características de los quemadores y de los picos

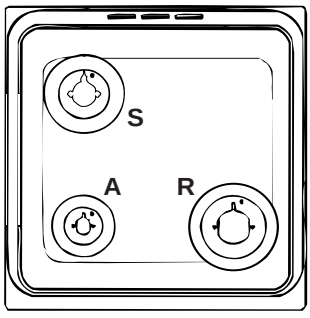
Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido				Gas Natural	
				By-Pass 1/100	pico 1/100	gasto* g/h		pico 1/100	gasto* l/h
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Mediano)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeño)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2.00	1.0	48 / 49	68	145	143	107	190
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

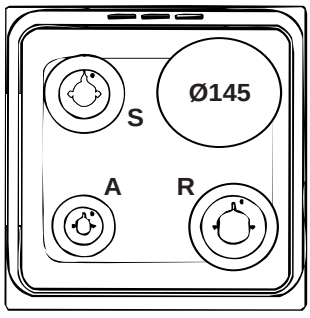
* A 15°C y 1013 mbar- gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



K 14 GB/E
K 14 GN/E



K 11 GB/E
K 11 GN/E



K 13 GB/E

Características técnicas

Horno:

Dimensiones (HxAxP): 34x39x38 cm

Volumen: 50 Litros

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características situada en la parte interna de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calientaplatos, en la pared interna izquierda.

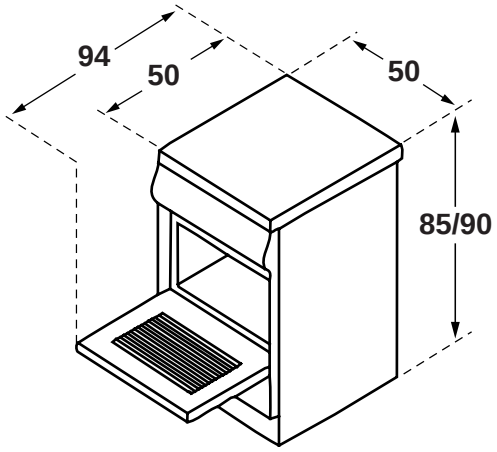
Placa eléctrica:

Normal Ø 145mm: 1000 W

CE

Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:

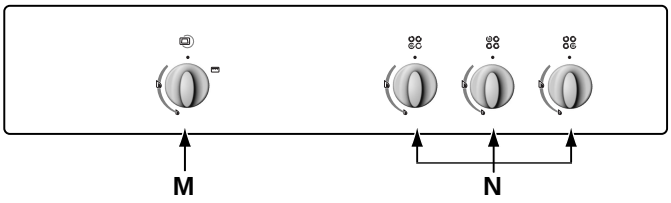
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

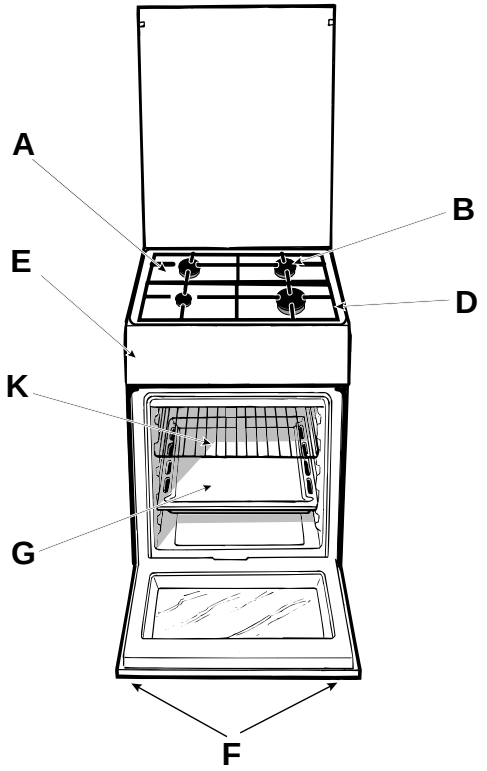


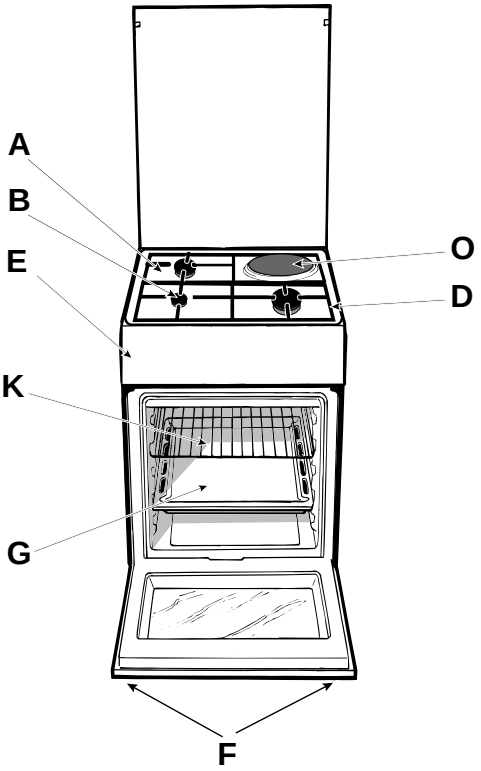
Cocina con horno y grill a gás

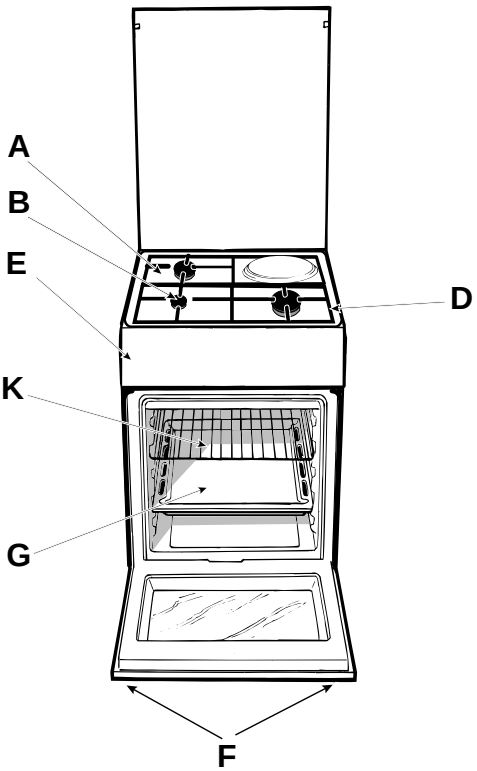
A Superficie de retención de posibles desbordes
B Quemador a gas
D Parrilla de la placa de cocción
E Panel de mando
F Patas regulables
G Bandeja o plato de cocción
K Parrilla del horno
M Perilla del horno y del grill
N Perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción
O Placa eléctrica
P Perilla de la placa eléctrica
Q Luz testigo de la placa eléctrica

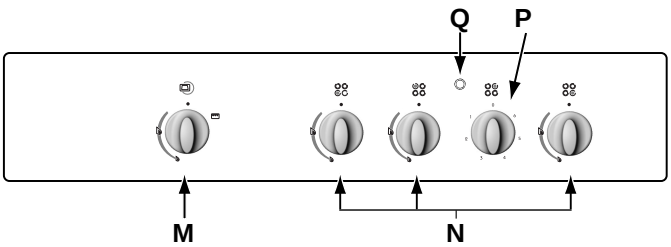
*** La parrilla del horno está disponible solamente en los modelos K14 GB (XW), K14 GN (XW), K11 GB(XW), K11 GN (XW) y K13 GB (W)/E.**

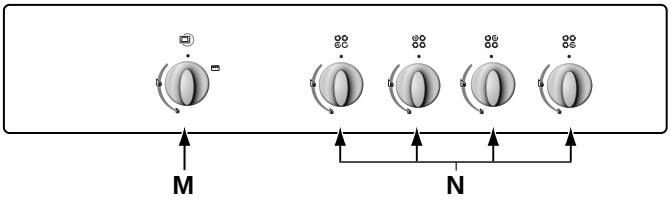












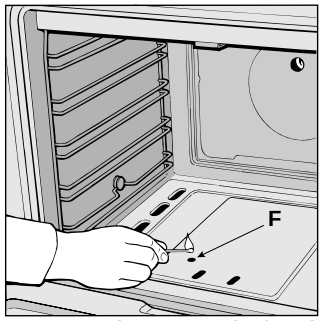
La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Las perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción (N)
En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un círculo lleno •, la posición del quemador de gas que ella acciona. Para encender uno de los quemadores, acercar al mismo una llama o un encendedor, pulsar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máximo . Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de máximo y de mínimo .
Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario, en cambio, girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).

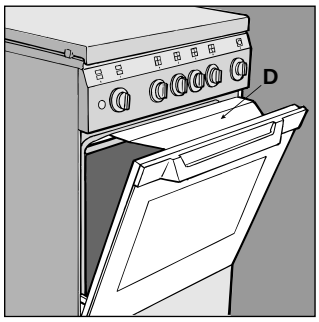
Atención: Cuando se encienda por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, luego abrir la puerta del horno y airear el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno y el grill durante el lapso de tiempo que transcurre entre fabricación e instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno y del grill (M)
Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "**F**" una llama o un encendedor de gas y al mismo tiempo presionar a fondo y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx** . **Dado que la cocina está dotada de un dipositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla (M) por unos 6 segundos para permititr el pasaje de gas.**



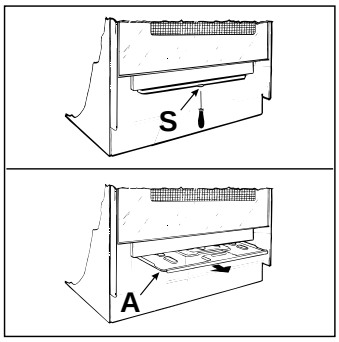
Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de **máximo** y de **mínimo** (140°C). Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario en cambio girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).
Pulsionando a fondo y girando el pomo "**M**"hasta la posición (sólo en algunos modelos), por supuesto después de haber encendido el grill con una llama o un encendedor, el grill a rayos infrarrojos se pone a funcionar. Además de ser indicado para dorar los alimentos, permite cocinar asados, chuletas, salchichas, roast-beef, etc.
Dado que la cocina está dotada de un dipositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permititr el pasaje de gas.
Cuando se utilice la gril, la puerta del horno debe permanecer semi-abierta, en la posición intermedia. Antes de encender el grill acomodar la protección en dotación.



Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador horno y grill, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

Atención
Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los niños se acerquen a la misma.

ATENCIÓN
Para extraer la protección deslizable "**A**" afloje el tornillo "**S**". Al final de las operaciones vuelva a montar la protección y bloquéela con el tornillo "**S**".
Antes de utilizar el horno, verifique que la protección deslizable "**A**" se haya fijado en la posición correcta.



Las perillas de mando de las placas eléctricas de la cocina (P)
Las cocinas pueden estar dotadas de placas eléctricas normales y rápidas en varias combinaciones (las placas rápidas se distinguen de las otras por la presencia de un sello rojo en el centro). Para evitar dispersiones de calor y daños a las placas es importante utilizar recipientes con fondo plano y de diámetro igual o mayor que el de la placa. En la tabla se indica la correspondencia entre las posiciones indicadas en las perillas y el uso aconsejable para las placas.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

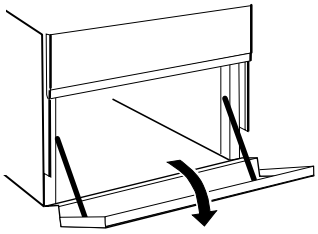
Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

La luz testigo de las placas eléctricas (Q)
Resulta encendida cuando haya sido puesto en funcionamiento un elemento eléctrico calentador cualquiera de la cocina eventualmente provista de placas eléctricas.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :
- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- cuando se produce un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

Quemador	ø Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Espacio inferior (presente sólo en algunos modelos)
Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta es necesario hacerlo girar hacia abajo.
Atención: no utilice nunca este espacio para el depósito de material inflamable.



Kit Puerta del Horno
Con la finalidad de obtener una temperatura más baja de la puerta del horno durante el funcionamiento, y un menor consumo de energía, se encuentra disponible un kit suplementario de protección. Este kit se debería montar en caso de presencia de niños pequeños. Para hacerlo, es necesario comprar el kit con código de repuesto **076650** en un revendedor autorizado o en el Servicio de Asistencia Técnica que se encuentra en la lista suministrada con el equipo.

Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general
Cuando se hacen tartas, colocarlas siempre en el horno previamente calentado (15 min. aproximadamente).
Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcocho para evitar que la masa deje de aumentar su volumen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción.
En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocción del pescado y de la carne
Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas bajas (150°C-175°C).Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas por fuera, conservando en su interior el jugo, es aconsejable comenzar con una temperatura inicial alta (200-220°C) durante un breve tiempo, para después disminuirla sucesivamente. Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas en la parte superior.

Uso del grill
Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estantes del final, a partir de abajo (ver tabla de cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

Mantenimiento periódico y limpieza de la cocina

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar, a menudo, una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- las placas eléctricas (cuando existen) se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- El acero inox se mancha, a veces, cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.

Nota: evite cerrar la tapa mientras los quemadores a gas o la placa eléctrica estén todavía calientes. Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla.

Importante: controle periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustitúyalo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

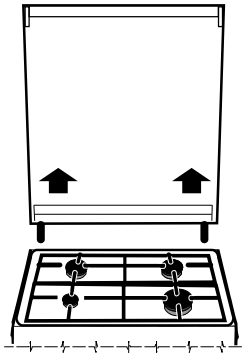
Lubricación de las llaves

Con el tiempo puede verificarse que una llave se bloquee o presente dificultad en la rotación, por ello será necesario proceder a la limpieza interna y a la sustitución del lubricante.

Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Extracción de la tapa

La tapa de la cocina se puede extraer para facilitar su limpieza. Para extraer la tapa, es necesario abrirla completamente y tirar hacia arriba (ver la figura)



Consejos prácticos para la cocción

Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2.5	3	210	10	60-75
Canelones	2.5	3	200	10	40-50
Fideos al horno	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Ternera	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Conejo	2.0	3	200	10	70-80
Cerdo	2.1	3	200	10	70-80
Cordero	1.8	3	200	10	90-95
Pescados					
Caballa	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentón	1.5	3	180-200	10	40-50
Trucha envuelta	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Tortas					
Bizcochos	0.5	3	180	15	30-35
Torta glaseada	1.1	3	180	15	30-35
Tortas saladas	1.0	3	180	15	45-50
Tortas leudadas	1.0	3	165	15	35-40
Cocción al grill					
Bistecs de ternera	1	4		5	15-20
Chuletas	1,5	4		5	20
Hamburguesas	1	3		5	7
Caballa	1	4		5	15-20
Tostadas	n.° 4	4		5	5

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno e grill gas (Spec. ES)
09/02 - 195032623.02